

Catàleg d'accions formatives

2018 Programes de Formació Sectorial

ÀMBIT SECTORIAL : **Agroalimentària**

FAMÍLIA PROFESSIONAL : **Indústria alimentària**

ÀREA PROFESSIONAL : **Aliments diversos**

NOM DE L'ACCIÓ: **Seguretat alimentària: manipulació i control d'aliments**

Grup AF: INAD105 **Grup Ampliat:** 2017 **Hores:** 6 **Nivell:** Bàsic **Novetat 2018:**

Objectius:

Objectiu general:

- Adquirir els coneixements bàsics establerts en el RD 109/2010 relatius a la manipulació d'aliments i la importància de la reglamentació alimentària.

Objectius específics:

- Conèixer els perills de contaminació d'un aliment, el seu origen, els efectes que poden ocasionar i les mesures preventives a adoptar.
- Aprendre a desenvolupar hàbits higiènics adequats per garantir la seguretat alimentària.
- Conèixer com realitzar la manipulació d'aliments, tenint en compte la influència de la conservació i l'emmagatzematge adequats, així com la higiene dels equips, els locals i els utensilis .

Continguts:

1. Contaminació microbiana dels aliments
 - 1.1. Vies de accés
 - 1.2. Factors facilitadors
2. Higiene del manipulador
 - 2.1. Higiene corporal
 - 2.2. Hàbits higiènics
3. Higiene del local
 - 3.1. Pla de neteja
 - 3.2. Desinfecció de les instal·lacions, equips i estris
 - 3.3. Control de plagues
4. Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments
 - 4.1. Temperatura i temps en els procediments culinàries
 - 4.2. Contaminació creuada
 - 4.3. Abastament d'aigua
 - 4.4. Emmagatzematge d'aliments
 - 4.5. Residus
 - 4.6. Transport i distribució d'aliments
 - 4.7. Bones pràctiques laborals
5. Preparació culinària dels aliments
 - 5.1. Verdures i fruites
 - 5.2. Aliments congelats
 - 5.3. Conserves i semiconserves
 - 5.4. Aliments sensibles
 - 5.5. Pastisseria
6. Control de qualitat i anàlisi de perills i punts crítics de control: APPCC
7. Marc normatiu higiènicosanitari

Observacions:

Objectius modificats